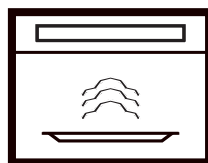


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

EKDG 6800.0



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Vor der ersten Inbetriebnahme	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Bei Kindern im Haushalt.....	4
Zum Gebrauch.....	5

Ihr Gerät 7

Geräteaufbau	7
Bedienungs- und Anzeigeelemente	8
Erste Inbetriebnahme	9
Generelles zur Bedienung	10

Benutzereinstellungen 11

Sprache wählen	11
Kindersicherung ein-/ausschalten	12
Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten	13
Lautstärke des Signaltons ändern.....	14
Einstellzeit verändern	15
Automatische Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten	16

Garen und Backen 17

Die Betriebsarten und ihre Anwendung	18
Gerät ein- und ausschalten	22
Bedienung bei aktiver Kindersicherung	27
Bratenthermometer	28
Hinweise zum optimalen Gebrauch	31

Anwendungshinweise, Einstelltabellen 33

Zeitschaltuhr 37

Einstellen und Ändern der Uhrzeit	37
Kurzzeitwecker (Timer).....	38
Arbeiten mit der Zeitautomatik	39

Pflege und Wartung 44
Aussenreinigung 44
Garraumpflege 44
Entkalken 46

Kleine Störungen selbst beheben 48
Was tun, wenn 48

Tipps und Tricks 51

Technische Daten 55

Zur Entsorgung 56

Coupon für ein Kochbuch 57

Montagehinweise für Fachpersonal 59
Elektrik 59
Einbaumaße 60
Einbau in Küchenmöbel 61

Küppersbusch-Kundendienst 62

Garantiebedingungen 63

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 9.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor, siehe Seite 11.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungs- und Montageanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

... Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Kinder können Gefahren, die im Umgang mit dem Gerät entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die nötige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!

Zum Gebrauch

- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrags die Hinweise im Kapitel «Kleine Störungen selbst beheben» ab Seite 48. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien wie z.B. Reinigungsmittel, Backfensprays etc. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

... Sicherheitshinweise

- Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Gitterrost, Bleche und Garbehälter werden heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

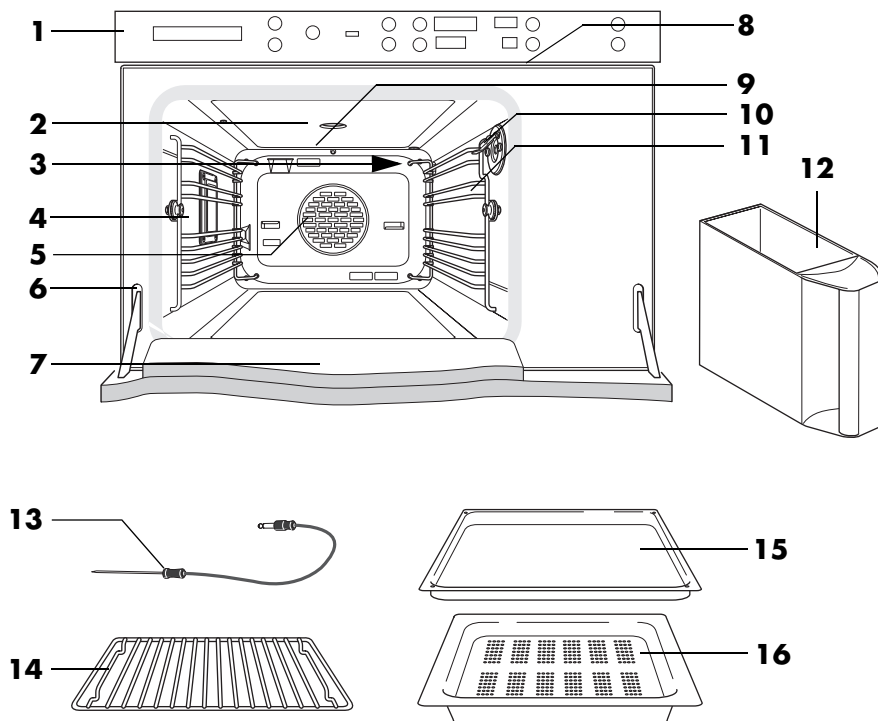
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können, da dies zu weiterer Rostbildung im Garraum führen kann.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetüre auskühlen lassen.
- Wenn Sie Backwaren mit gewissen, extrem harten Messern oder Schneidrädern (Keramik, Hartmetall) im Kuchenblech schneiden, kann dessen Oberfläche beschädigt werden.

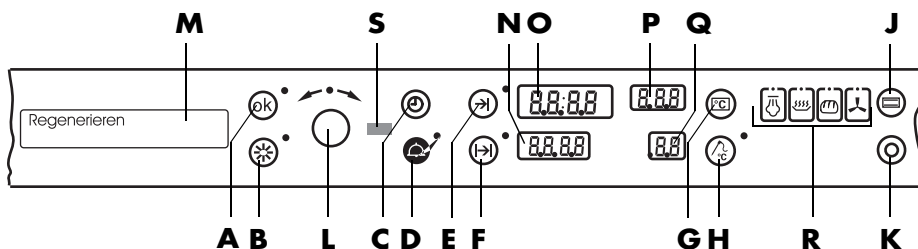
Ihr Gerät

Geräteaufbau



- | | |
|--|---|
| 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente | 9 Garraum-Temperaturfühler |
| 2 Garraumentlüftung | 10 Steckerbuchse für Bratenthermometer |
| 3 Dampfeintritt | 11 Einschubebenen |
| 4 Garraumbeleuchtung | 12 Wasserbehälter |
| 5 Heissluftgebläse | 13 Bratenthermometer |
| 6 Türdichtung | 14 Gitterrost (2 Stück) |
| 7 Gerätetür | 15 Original-Kuchenblech aus Edelstahl |
| 8 Entlüftungsschlitz | 16 Garbehälter, gelocht |

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten/Einstellelemente

A	ok	mit Kontrolllampe
B	Garraumbeleuchtung	mit Kontrolllampe
C	Uhrzeit	
D	Kurzzeit (Timer)	mit Kontrolllampe
E	Ausschaltzeit	mit Kontrolllampe
F	Einschaltdauer	mit Kontrolllampe
G	Garraumtemperatur	
H	Kerntemperatur	mit Kontrolllampe
J	Betriebsart	
K	Gerät aus	
L	Drehknebel	mit Kontrolllampe

Anzeigen

M	Klartextanzeige	P	Garraumtemperatur
N	Einschaltdauer/Kurzzeit	Q	Kerntemperatur
O	Uhrzeit/Ausschaltzeit	R	Betriebsartssymbol

S Kommunikations-Schnittstelle

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, sollten Sie folgende Arbeiten ausführen.

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Uhrzeit einstellen:
Taste  antippen und mit dem Drehknebel  Stunden einstellen.
Taste  erneut antippen und mit dem Drehknebel  Minuten einstellen.
– Nach Ablauf der Einstellzeit hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhr beginnt zu laufen.
Das Einstellen der Uhrzeit ist im Kapitel «Zeitschaltuhr» ab Seite 37 ausführlich beschrieben.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor (siehe Seite 11).
- Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Seite 44).
- Anschliessend das leere Gerät (ohne Gitterrost, Bleche etc.) 30 Minuten lang mit Betriebsart Profi-Backen und einer Garraumtemperatur von 180 °C betreiben, siehe «Garen und Backen» ab Seite 17.



Der Siedepunkt des Wassers ist vom Luftdruck und damit von der Höhenlage abhängig. Das Gerät wird laufend automatisch den am Aufstellungsort bestehenden Druckverhältnissen angepasst.

Generelles zur Bedienung

Einstellungen können Sie am Drehknebel  vornehmen, nachdem Sie die Taste der entsprechenden Betriebsart angetippt haben.

Danach besteht für die Dauer der «Einstellzeit» (siehe Seite 15) die Möglichkeit, Einstellungen vorzunehmen.

Wenn Sie nach der letzten Einstellung nicht warten wollen, bis die Einstellzeit abgelaufen ist, können Sie die gewählte Funktion mit der Taste  auch sofort starten.

Benutzereinstellungen

Sie können bestimmte Benutzereinstellungen des Gerätes Ihren Wünschen anpassen. Das generelle Vorgehen dazu ist für alle Benutzereinstellungen sinngemäss gleich.

Sprache wählen

- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Sprache» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  gewünschte Sprache wählen.
- Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.
Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Kindersicherung ein-/ausschalten



Bei eingeschalteter Kindersicherung lässt sich nur noch die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Bevor die Kindersicherung ausgeschaltet werden kann, muß sie erst kurzzeitig außer Kraft gesetzt werden:

- Taste  gedrückt halten.
- Gewünschte Funktionstaste (Betriebsart  oder ) antippen.

Die Kindersicherung ist überwunden.

Kindersicherung ein-/ausschalten:

- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Kindersicherung» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  «Kindersicherung ein» oder «Kindersicherung aus» wählen.
- Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten

Die Anzeige der Uhrzeit kann, z.B. bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes, ausgeschaltet werden, um den Stromverbrauch zu minimieren. Die Uhr läuft unsichtbar weiter. Das Gerät kann jederzeit in Betrieb genommen werden.

- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Uhrzeit» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  «sichtbar» oder «nicht sichtbar» wählen.
- Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.
Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Lautstärke des Signaltons ändern

Die Lautstärke des Signaltons kann in zwei Stufen verändert werden.

- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Signalton» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  «leise» oder «laut» wählen.
- Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.
Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Einstellzeit verändern

Die Einstellzeit (d.h. die Wartezeit zwischen der letzten Einstellung und dem Starten der gewählten Betriebsart durch das Gerät) kann in drei Stufen verändert werden.

- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Einstellzeit» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  «kurz», «mittel» oder «lang» wählen.
- Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Automatische Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten

Ist in den Benutzereinstellungen «Garraumbeleuchtung automatisch mit Tür» gewählt, wird die Garraumbeleuchtung immer eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird.

- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  drehen, bis in der Klartextanzeige «Garraumbeleuchtung» erscheint.
- Taste  antippen und am Drehknebel  «nur mit Taste» oder «automatisch mit Türe» wählen.
- Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Garen und Backen



Denken Sie daran: Beim Garen und Backen entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr!

Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise ab Seite 4.

Sie haben ein modernes Gerät, das sich in seinem «Backverhalten» von älteren Geräten unterscheidet. Oft sind gerade in älteren Rezeptbüchern die empfohlenen Back- und Gartemperaturen aus diesem Grund zu hoch und die angegebenen Einschubebenen für Ihr Gerät nicht optimal.

In den Einstelltabellen (siehe Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabellen» ab Seite 33) finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung des Gerätes. Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass die Angaben in diesen Tabellen sich auf typische Zubereitungsweisen beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Der Garraum erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, müssen Sie es gemäss dem Kapitel «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 9 vorbereiten.

Die Betriebsarten und ihre Anwendung

Bei Ihrem Gerät stehen Ihnen folgende näher beschriebene Beheizungsarten zum Garen und Backen zur Verfügung.

Dämpfen



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 100 °C
(entspricht maximal möglicher Siedetemperatur)
- Anwendungsbereich: 40 bis 100 °C

Beim «Dämpfen» strömt Dampf aus einem Dampferzeuger in den Garraum. Gleichzeitig unterstützt die Heissluft den Aufheizvorgang des Gerätes. Durch den Dampf wird das Gargut erhitzt bzw. gegart.

Dieses Gerät ermöglicht ein sehr temperaturgenaues, schonendes Garen mit minimalem Aufwand an Wasser.

Die Betriebsart «Dämpfen» eignet sich zum Garen von allen möglichen Gemüsen unter Erhaltung ihrer Farbe und Geschmacksstoffe. Das Gemüse wird vitamin- und mineralstoffschonend gedämpft und kann nicht «verkochen». Das Gemüse sollte erst nach dem Garen gesalzen und gewürzt werden. Zum «Dämpfen» von Gemüse sollten Sie den gelochten Garbehälter verwenden, der ein gleichmässiges Benetzen des Gargutes mit Dampf ermöglicht.

Ebenso kann Fleisch (Rindfleisch eignet sich nur bedingt) gedämpft werden. Dafür legen Sie das Fleisch am besten in eine passende Schale aus Glas, Porzellan o.ä.

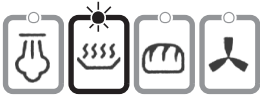
Ferner können Sie unter Zugabe von Flüssigkeit (z.B. Boullion) Reis, verschiedene Getreideprodukte (wie Hirse, Couscous, Quinoa o.ä.) und Hülsenfrüchte zubereiten. Zum Zubereiten verwenden Sie ebenfalls eine passende Glas- oder Porzellanschale.

Bei einer niedrigeren Temperatur (ca. 90 °C) können empfindliche Desserts (wie Crème Caramel) einfach in Schälchen im gelochten Garbehälter gegart werden.

Ebenfalls bei niedrigerer Temperatur (ca. 80 °C) kann Fisch schonend im gelochten Garbehälter zubereitet werden.

Auch Joghurt kann bei 40 °C sehr einfach in einer passenden Schale oder mehreren Gefässen in relativ kurzer Zeit zubereitet werden.

Regenerieren

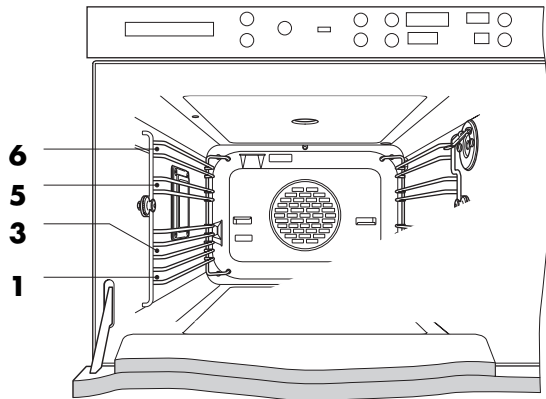


- Vorschlags-Garraumtemperatur: 130 °C
- Anwendungsbereich: 100 bis 150 °C

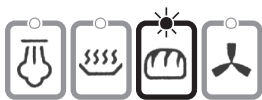
Beim «Regenerieren» wird der Garraum mit Dampf und Heissluft beheizt. Dadurch ist eine schnelle und gleichmässige Erwärmung des Gargutes ohne Auszutrocknen möglich.

Die Betriebsart «Regenerieren» eignet sich zum Wiedererwärmen von zuvor zubereiteten Speisen oder Resten. Ebenso lassen sich damit Halbfertig- oder Fertig- wie auch Tiefkühlprodukte zubereiten bzw. erwärmen. Die gewünschte Menge wird auf einem Teller (kein Kunststoff) portioniert und braucht nicht zugedeckt werden. Bei einer Portion den Gitterrost in eine beliebige Einschubebene schieben und den Teller darauf stellen. Sie können gleichzeitig bis zu vier Portionen regenerieren. Dazu müssen Sie, wie unten beschrieben, die verschiedenen Einschubebenen benutzen.

- Garbehälter in Ebene **1**
- Gitterrost in Ebene **3**
- Kuchenblech in Ebene **5**
- (zweiter) Gitterrost in Ebene **6**



Profi-Backen



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 210 °C
- Anwendungsbereich: 100 bis 230 °C

Beim «Profi-Backen» wird das Gargut in den kalten, nicht vorgeheizten Garraum geschoben. Nach dem Starten wird das Gargut zunächst in einer ersten Phase bedämpft (auch beschwaden genannt) und anschliessend nach einer von der Füllmenge des Garraumes abhängigen Dämpfdauer automatisch auf die zweite Phase – die Heissluft-Phase – umgestellt.

Die Betriebsart «Profi-Backen» eignet sich für Hefe- bzw. Sauerteiggebäck aller Art, ob grosses Vollkornbrot, kleines Weizenbrötchen oder einen Hefegugelhupf. Ebenfalls ist diese Betriebsart für bestimmtes Blätterteiggebäck geeignet. Dies sind gefüllte Blätterteigtaschen oder einfaches Blätterteiggebäck. Auch Laugengebäck lässt sich mit Profi-Backen zubereiten. Dieses kann sowohl frisch wie auch tiefgekühlt (jedoch nicht vorgebacken) sein.

Das Gebäck muss nicht mehr bestrichen werden. (z.B. mit Ei, Rahm, etc.) Es bekommt durch den Dampf eine wunderschöne glänzende Kruste. Das Gebäck geht sehr gut auf und ist im Inneren angenehm feucht. Gebäck, welches mit «Profi-Backen» gebacken wurde, hält sich deutlich länger als herkömmlich gebackenes.

Für die Betriebsart «Profi-Backen» sollten Sie ausschliesslich das mitgelieferte Original-Edelstahl-Kuchenblech oder Backformen aus Glas oder Porzellan verwenden. Backformen aus Stahlblech eignen sich nicht zum «Profi-Backen» wegen der Korrosion durch den Dampf. Wie gewohnt können Sie Kuchenbleche oder Backformen mit Backtrennpapier auskleiden.

Mehrmaliges «Profi-Backen» direkt hintereinander ist mit dem selben guten Ergebnis nicht möglich. Zwischen zweimal «Profi-Backen» muss das Gerät auskühlen, bis die Anzeige «Restwärme» in der Klartextanzeige erlischt. Nur so kann eine erneute Dampf-Phase korrekt ablaufen.

Heissluft



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 180 °C
- Anwendungsbereich: 30 bis 230 °C

Bei der Beheizungsart «Heissluft» wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Dem Gebäck wird so auf allen Seiten die gleiche Wärme zugeführt, so dass auf ein oder zwei Einschubebenen gleichzeitig gebacken werden kann.

Das Backen mit Heissluft eignet sich für Knetteig, Rührteig und Biskuit ebenso wie für Kleingebäck.

Bei der Betriebsart «Heissluft» können Sie alle Ihre gewohnten Backformen verwenden.

Heissluft + Beschwaden



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 180 °C
- Anwendungsbereich: 30 bis 230 °C

Bei der Beheizungsart «Heissluft» wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Nach der Aufheizphase ist dann jederzeit ein zusätzliches Zuführen von Dampf in den Garraum durch Drücken von **ok** möglich. Die Dampfzufuhr kann jeweils individuell wieder mit **ok** beendet werden.

«Heissluft + Beschwaden» eignet sich für eine Zubereitung, bei der sich neben der trockenen Hitze von Heissluft auch die Feuchtigkeit von Dampf positiv auf die Zubereitung auswirkt. So erzielt man bei Fleisch mit einem Beschwaden im ersten Drittel bis Viertel der Gardauer einen sehr saftigen Braten.

Gerät ein- und ausschalten

Einstellbeispiel

Die Bedienung des Gerätes wird anhand eines Beispiels erklärt:

Sie wollen ein Brot backen. In der Einstelltablette (vergleiche Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltablettens» ab Seite 33) steht:

Profi-Backen	Einschub- ebene	Betriebsart	Temperatur- einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Brot	1	Profi-Backen    	210–220	40–50

Beim «Profi-Backen» wird das Brot direkt ohne Vorheizen im Gerät gebacken. Das Brot wird auf dem Kuchenblech in die Ebene 1 eingeschoben und automatisch in zwei unterschiedlichen Phasen gebacken: einer Dampf-Phase und anschliessend einer Heissluft-Phase. Durch diese Art des Brotbackens verkürzt sich das zweite Aufgehenlassen nach dem Formen des Brotes sehr stark. Meist braucht der Teig nur noch eine Ruhepause von ca. 5 bis 10 Minuten.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit Trinkwasser, nicht mit Bouillon, Wein oder ähnlichem füllen. Ebenfalls darf auch kein entmineralisiertes oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- Den Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen und bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- Den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät einschieben. Dabei muss ein leichter Widerstand überwunden werden.

Nachfüllen von Wasser beim Dämpfen



Der Inhalt des Wasserbehälters reicht für einen Garvorgang aus. Das Wasser muss in der Regel während des Betriebes nicht nachgefüllt werden.

Falls doch einmal während dem Dämpfen Wasser nachgefüllt werden muss und es nur kurze Zeit bis zum Garzeitende ist, sollte der Wasserbehälter nicht voll gefüllt werden, da sonst beim Zurückpumpen des Wassers eventuell das Volumen des Wasserbehälters nicht ausreicht.

Der Wasserbehälter muss bei allen Betriebsarten (ausser Heissluft) gefüllt im Gerät stehen. Bei Heissluft-Betrieb kann der Wasserbehälter ohne Beeinträchtigung des Backergebnisses im Gerät verbleiben.

Gerät einschalten

- Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  gewünschte Betriebsart wählen (in diesem Beispiel «Profi-Backen»).

- Kontrolllampe der gewählten Betriebsart leuchtet .
- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen» angezeigt.
- Während der Einstellzeit blinkt die Kontrolllampe beim Drehknebel .
- Vorschlags-Garraumtemperatur (für Profi-Backen 210 °C) blinkt während der Einstellzeit.

Die Vorschlagstemperatur entspricht hier der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist fest eingestellt.

- Wird die Garraumtemperatur nicht innerhalb der Einstellzeit verändert, schaltet das Gerät mit der Vorschlagstemperatur ein.

Sie können zwischen 5 verschiedenen Betriebsarten wählen, die im Kapitel «Die Betriebsarten und ihre Anwendung» ab Seite 18 beschrieben sind.

- Die Garraumtemperatur kann mit dem Drehknebel  gewählt werden, solange die Temperaturanzeige und die Kontrolllampe des Drehknebels  blinken.

(Hat die Kontrolllampe bereits aufgehört zu blinken, Taste  antippen.)

- In der Klartextanzeige steht während der Einstellzeit «Garraumtemperatur».

... Garen und Backen

- Die Garraumtemperatur kann in 5 °C-Schritten eingestellt werden. Der Bereich, in dem die Temperatur eingestellt werden kann, hängt von der jeweiligen Betriebsart ab.
- Nach Ablauf der Einstellzeit wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt (bzw. « – – », wenn 30 °C noch nicht erreicht sind).



Anhand der Temperaturanzeige kann man beobachten, wie die Temperatur im Garraum ansteigt.

Einstellung Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann jederzeit kontrolliert werden. Die eingestellte Temperatur der Heissluft-Phase kann jederzeit geändert werden.

- Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige wird «Garraumtemperatur» angezeigt.
 - Die eingestellte Garraumtemperatur blinkt während der Einstellzeit.
 - Die Kontrolllampe beim Drehknebel  blinkt.
 - Während dieser Zeit kann die Temperatur mit dem Drehknebel  verändert werden.

Vorgang des Profi-Backens



Während dieser Umschaltphase kann ein wenig heisser Dampf aus dem Entlüftungsschlitz entweichen.

Zunächst wird das Backgut in der Dampf-Phase «beschwadet».

- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen Dampf-Phase» angezeigt.

In dieser Betriebsphase beschlägt die Gerätetür, die Sicht in das Gerät ist behindert.

Je nach Menge des eingeschobenen Brotes schaltet das Gerät automatisch nach ca. 10 Minuten Dampf-Phase in die Heissluft-Phase um.

- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen Heissluft-Phase» angezeigt.

Garzeitende



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Gerät entweichen.



Zur Erinnerung können Sie nach dem Einschalten des Gerätes den Kurzzeitwecker auf 50 Minuten einstellen (siehe Seite 38). Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton.

Sie können das Gerät auch automatisch ausschalten lassen, siehe Seite 39. Falls Ihr Backgut dann noch nicht durchgebacken sein sollte, verlängern Sie die Gardauer und backen Sie es fertig. Das Backgut, in diesem Beispiel ein Brot, ist fertig gebacken, wenn Sie beim Draufklopfen einen hohlen Ton hören.

- Das fertige Brot aus dem Gerät nehmen.

Gerät ausschalten

- Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampe der Heizart erlischt. Ausserdem erlöschen, wenn eingestellt, die Anzeigen der Betriebsdauer und des Betriebsendes.
 - Bei den Betriebsarten «Dämpfen» und «Regenerieren» findet am Ende des Prozesses ein Dampfabbau statt. Auch bei der Betriebsart «Heissluft + Beschwaden» kann ein Dampfabbau stattfinden.
 - Nach dem Dampfabbau wird das Wasser wieder in den Wasserbehälter zurück gepumpt.
 - Solange die Garraumtemperatur höher als 80 °C ist, zeigt die Klartextanzeige «Restwärme» an.
- Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat (je nach Beheizungsart), dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

Das restliche Wasser im Dampferzeuger wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

- Während dieses Vorgangs steht in der Klartextanzeige «Wasser wird abgepumpt».
- Nach Beendigung dieses Vorganges den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.
- Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät einschieben.



Nach Benützen der Betriebsart «Profi-Backen» muss das Gerät zuerst wieder abkühlen, bis die Anzeige «Restwärme» in der Klartextanzeige erlischt. Anschliessend kann ein neues «Profi-Backen» gestartet werden. Nur so kann die Dampf-Phase korrekt ablaufen.

Garraumbeleuchtung einschalten

Die Garraumbeleuchtung kann jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

- Zum Ein-/Ausschalten Taste  antippen.
 - Bei eingeschalteter Beleuchtung leuchtet die Kontrolllampe.

Wird die Garraumbeleuchtung nicht ausgeschaltet, erlischt diese 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.



Ist in den Benutzereinstellungen «automatische Garraumbeleuchtung» eingeschaltet, so wird die Garraumbeleuchtung immer eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird, siehe Seite 16.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes verhindern. Bei eingeschalteter Kindersicherung lässt sich nur noch die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung siehe Seite 12.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Wird bei eingeschalteter Kindersicherung eine Funktionstaste gedrückt,

- ertönt ein doppelter Signalton,
 - in der Klartextanzeige wird «Kindersicherung ein» angezeigt und
 - der Tastendruck bleibt ohne Wirkung.
-
- Taste  gedrückt halten.
 - Gewünschte Funktionstaste (Betriebsart  oder ) antippen.
 - Die Kindersicherung ist überwunden, die weitere Bedienung kann wie in den entsprechenden Kapiteln beschrieben erfolgen.

Nach Ausschalten des Gerätes bleibt die Kindersicherung während 10 Minuten inaktiv. Das Gerät kann während dieser Zeit normal bedient werden.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie die Temperatur im Innern des Gargutes messen und überwachen. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet die Garraumheizung automatisch aus.

Wenn Sie die der Art des Garguts entsprechende Kerntemperatur eingeben und das Bratenthermometer richtig platzieren, können Sie sicher sein, dass Ihr Gargut gelingt.

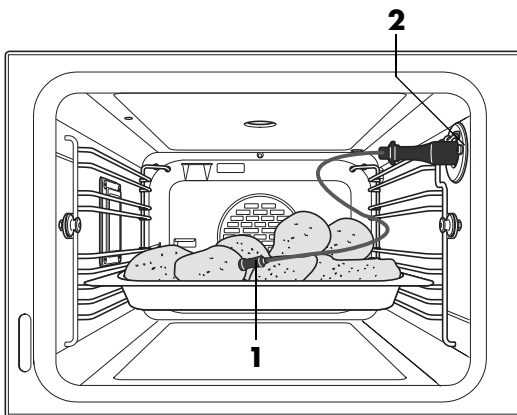


Wenn Sie das Gargut nach dem Ausschalten nicht gleich aus dem Ofen nehmen, steigt die Kerntemperatur infolge der Restwärme noch etwas an. Dies muss vor allem bei der Zubereitung von Fleisch berücksichtigt werden.

Das Bratenthermometer kann bei allen Betriebsarten verwendet werden.

Bratenthermometer platzieren

- Zum Dämpfen das Gemüse auf den gelochten Garbehälter, das Fleisch auf den Gitterrost oder auf das Kuchenblech legen.
- Das Bratenthermometer **1** möglichst horizontal in den dicksten Teil des Gargutes stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte befinden.



Das Bratenthermometer 1 muss vollständig in das Gargut eingesteckt werden. Nur so kann eine optimale Messung gemacht werden.



Zuverlässige Messungen bei Fleisch sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d.h. das Fleisch gegebenenfalls binden.

Das Bratenthermometer **1** darf keine Knochen berühren und nicht in Fettgewebe stecken.

... Garen und Backen

- Die Steckerbuchse **2** befindet sich an der rechten Garraumwand. Abdeckung aufklappen und den Stecker in die Steckerbuchse einstecken (Stecker und Buchse sind stromlos). Den Stecker immer sauber halten.
 - Kurz nach dem Einstecken des Steckers erscheint in der Klartextanzeige die aktuelle Kerntemperatur. Bei Temperaturen unter 30 °C wird «–» angezeigt.

Kerntemperatur einstellen

- Taste  antippen.
- Am Drehknebel  die gewünschte Kerntemperatur einstellen.
 - Die einzustellende Kerntemperatur ist abhängig vom Gargut und vom gewünschten Garzustand. Der Einstellbereich kann zwischen 30 °C und 99 °C liegen und in 1 °C-Schritten geändert werden.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt. Unter 30 °C wird «–» in der Klartextanzeige angezeigt.
- Gerät wie gewohnt einschalten.

Einstellung Kerntemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Kerntemperatur kann jederzeit kontrolliert oder geändert werden.

- Taste  antippen.
 - Die eingestellte Kerntemperatur wird während der Einstelldauer blinkend angezeigt.
 - Die Kontrolllampe der Taste  und des Drehknebels  blinken.
 - Während dieser Zeit kann die Temperatur mit dem Drehknebel  verändert werden.

Garende

Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet die Betriebsart automatisch aus.

- Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
- In der Klartextanzeige wird «Kerntemperatur erreicht» angezeigt.
- Das Display  zeigt die aktuelle Kerntemperatur an.
- Zum Ausschalten des Signaltons Taste  antippen oder Gerätetür öffnen.
 - Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.
- Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten mit dem Drehknebel  eine höhere Kerntemperatur einstellen und das Gerät mit der Taste  neu starten.
- Durch Antippen der Taste  werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Hinweise zum optimalen Gebrauch

Energiesparend garen und backen

- Unnötiges Öffnen der Gerätetür während des Garens und Backens vermeiden. Vor allem beim Dämpfen kann dadurch die Gardauer erheblich verlängert werden.
- Während des Garens und Backens die Garraumbeleuchtung ausschalten.

Ausnutzen der Restwärme bei Heissluftbetrieb

- Um beim Backen im Gerät Energie einzusparen, können Sie bei längeren Backzeiten das Gerät 10 bis 15 Minuten vor Backzeitende ausschalten und die Restwärme des Gerätes nutzen.
Ausnahme: Soufflé, Biskuit-, Brand- und Blätterteig, da diese empfindlich auf Änderung der Garraumtemperatur reagieren.

Anwendung des Zubehörs



Schneiden Sie Backwaren nicht im Kuchenblech, da sonst dessen Oberfläche beschädigt werden kann.

- Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
- Das Kuchenblech dient als Backblech für Brot und Kleingebäck und als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter.
- Der Gitterrost dient als Einschubebene für Kuchenformen und Backformen, sowie für Fleisch, Pizza etc.
- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. Für den Heissluftbetrieb beachten Sie bitte die folgenden «Hinweise zum Heissluftbetrieb».

Hinweise zum Heissluftbetrieb

Back- und Brattemperaturen bei Heissluft

Beim Backen und Garen mit Heissluft ist beim gleichen Rezept eine etwa 20-40 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich als bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze.

... Garen und Backen

In Rezepten sind häufig nur Temperaturen für Ober-/Unterhitze angegeben. Vergleichen Sie die Rezeptangaben mit denen der Einstelltabelle im Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabelle» ab Seite 33. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



Wenn Ihr Kuchen oder Braten von aussen schön gebräunt, innen aber noch roh oder teigig ist, ist dies meistens die Folge einer zu hoch eingestellten Garraumtemperatur.

Backen mit Heissluft und Profi-Backen

Stellen Sie Ihre Backformen (runde Bleche, Springformen, Napfkuchenformen etc.) beim Backen auf den Gitterrost. Schieben Sie sowohl den Gitterrost wie auch das Original-Kuchenblech bis ganz an die Garraumrückwand, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

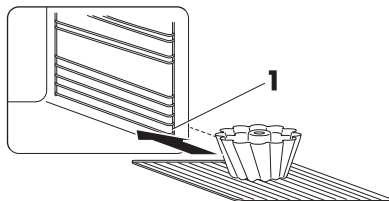
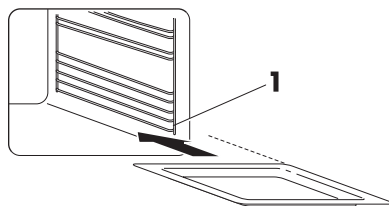
Bei «Heissluft» und bei «Profi-Backen» ist die Wahl der richtigen Einschubebene besonders wichtig.

Grundregel bei der Nutzung von einer Einschubebene

- Original-Kuchenblech und flache Backformen

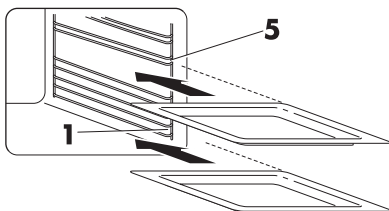
sowie

hohe Backformen, z.B. Spring- oder Gugelhupfform sowie hohes Backgut, auf Einschubebene **1**.



Grundregel bei der Nutzung von zwei Einschubebenen

- Original-Kuchenbleche auf die Einschubebenen **1** und **5**.



Anwendungshinweise, Einstelltabelle

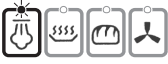
Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tipps für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.

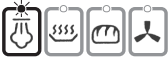
Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.

Gemüse (frisch)		Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Bohnen		Dämpfen 	100	20–35
Broccoli/Blumenkohl	in Röschen		100	20–30
Fenchel	halbiert		100	25–30
Salzkartoffeln	in Stücken		100	20–25
Pellkartoffeln	ganz		100	25–40
Kohlrabi	in Stifte		100	15–25
Maiskolben			100	45–60
Peperoni			100	10–15
Paprika	in Streifen		100	10-15
Rosenkohl			100	25–30
Karotten	in Scheiben		100	20–30
Spargel			100	20–35
Spinat			100	7–10
Stangensellerie			100	25–30
Zucchini			100	10–15
Zuckererbsen	in Scheiben		100	10-15
Tomaten abziehen			80	5-7

Nährmittel	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Reis + Flüssigkeit	200 g + 250 ml	Dämpfen 	100	20–40
Grieß + Flüssigkeit	200 g + 250 ml		100	10-20
Linsen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml		100	20-60
Graupen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml		100	30-40

... Anwendungshinweise, Einstelltabelle

Klöße	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Dampfnudeln	Dämpfen 	100	10-20
Hefeklöße		100	15-20
Semmelknödel		100	20-25
Buchteln		100	20-25

Eier	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Ei im Glas, Soleier	Dämpfen 	100	8-10
Eier, hartgekocht		100	10-12
Eier, weichgekocht		100	7-9

Fleisch, gedämpft	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Schweinefilet	ca. 1500 g	Dämpfen 	100	25-30
Hähnchenschenkel	4 Stück		100	30-40
Putenschnitzel	4 Stück		100	20-25
Kassler	500-1000 g		100	45-60
Würstchen			80-100	5-10

Fleisch, gebraten jeweils 1 kg	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Schweinebraten	Blech in 1, Rost in 2	Heissluft 	160	60-80
Kalbsbraten			160	50-70
Kasseler			150-160	40-60
Filet			180	30-50
Hähnchen			180	40-60
Fisch	Blech in 1		160-180	40-50

... Anwendungshinweise, Einstelltabelle

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Forelle	3 X 250 g	Dämpfen 	80	15-20
Forelle	1000 g		100	25-30
Miesmuscheln	1500 g		100	15-20
Grünschalmuscheln	1000 g		100	25-35
Hummer	gefroren		100	20-25
Dorade	ca. 1000 g		80	35-40
Schellfisch	1500 g		80	20-25

Sterilisieren/Einkochen 4 1 l-Gläser	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Kirschen	Dämpfen 	80	30-40
Birnen		100	30-40
Pfirsiche		90	30-40
Zwetschgen		90	30-40

Desserts	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Crème Caramel		Dämpfen 	90	25-30
Joghurt			40	5-6 Stunden
Apfelkompott	500-1000 g		100	15-20
Birnenkompott	500-1000 g		100	25-30
Pfirsichkompott	500-1000 g		100	10-15

Aufwärmen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Aufwärmen von Speisen (1–2 Teller)	Regenerieren 	130-150	6–8
Aufwärmen von Speisen (3–4 Teller)			8–10
Zubereiten von Fertiggerichten			nach Bedarf

... Anwendungshinweise, Einstelltabelle

Auftauen	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Brot		Regenerieren 	130	20-30
Nudeln	ca. 500 g		130	20-35
Reis	500-800 g		130	25-30
Gemüse	300-450 g		130	25-40

Profi-Backen	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Hefenapfkuchen (Gugelhupf)	1	Profi-Backen 	180-200	30-40
Hefezopf	1 (1+5)		200-210	40-45
Blätterteiggebäck	1 (1+5)		200-220	20-35
Weißbrot	1		190-210	50-60
Graubrot	1		200-210	60-70
Brötchen	1 (1+5)		210-230	25-35

Backen mit Heißluft	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Napfkuchen	1	Heissluft 	160	50-60
Sandkuchen	1		150-160	55-65
Tortenböden	1		170-180	20-30
Obsttorten	1		160-180	45-60
Käsekuchen	1		150	75-85
Brandteig	1 (1+5)		170-180	20-30
Kleingebäck	1 (1+5)		150-160	15-30
Bisquitte	1		150-160	30-40

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr dient Ihnen

- als Küchenuhr,
- als Kurzzeitwecker (diese können Sie immer und unabhängig von allen anderen Funktionen des Gerätes benutzen),
- zum automatischen Ausschalten sowie automatischen Ein- und Ausschalten des Gerätes (sogenannte Zeitautomatik-Funktionen).

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige .

Eine Uhrzeit muss eingestellt sein, damit die Zeitschaltuhr funktioniert.

A Taste  antippen.

- Die Stundenanzeige und die Kontrolllampe beim Drehknebel  blinken.

A Mit Drehknebel  die Stunden einstellen.

A Taste  erneut antippen.

- Die Minutenanzeige blinkt.

A Mit Drehknebel  die Minuten einstellen.

- Nach Ablauf der Einstellzeit beginnt die Uhr zu laufen.

Die Uhrzeit kann jederzeit auf die gleiche Weise verstellt werden.



Um Energie zu sparen, kann die Anzeige der Uhrzeit auch abgeschaltet werden, siehe Seite 13.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn eine Zeitautomatikfunktion mit Startaufschub läuft; in diesem Fall steht in der Klartextanzeige «zuerst Aufschub beenden».

Kurzzeitwecker (Timer)

Der Kurzzeitwecker übt keine Schalfunktion aus, Sie können ihn wie eine «Eieruhr» benutzen (immer und unabhängig von allen anderen Gerätefunktionen, auch wenn Sie eine Zeitautomatikfunktion eingestellt haben).

- Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und des Drehknebels  blinken.
 - In der Anzeige blinkt .

- Mit dem Drehknebel  die Laufzeit einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
Anzeige z.B.  für 9 Min. 50 Sek.
- über 10 Minuten in Minuten-Schritten
Anzeige z.B.  für 1 Std. und 12 Min.

Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.

- Nach Ablauf der Einstellzeit beginnt der Kurzzeitwecker zu laufen, die Kontrolllampe der Taste  leuchtet.
 - Die Restzeit wird angezeigt, sofern keine Einschaltdauer (siehe «Automatisches Ein- und Ausschalten» auf Seite 41) eingegeben ist.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
 - In der Klartextanzeige wird «Timer abgelaufen» angezeigt.
- Signalton abstellen: Taste  antippen.

Kurzzeit abfragen/ändern

Während des Ablaufs kann die Restzeit jederzeit kontrolliert oder geändert werden, auch wenn eine Einschaltdauer eingegeben ist.

- Taste  antippen.
 - Die Restzeit wird blinkend angezeigt, die Kontrolllampe des Drehknebels  blinkt. Die Restzeit läuft weiter ab.
 - Die Einstellung kann mit dem Drehknebel  verändert werden. Zum vorzeitigen Abstellen auf  stellen.

Arbeiten mit der Zeitautomatik

Automatisches Ausschalten

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn Sie nicht vergessen wollen, das Gerät rechtzeitig auszuschalten. Stellen Sie dazu die Dauer (Einschaltdauer) ein, die Ihr Gericht benötigt. Das Gerät schaltet so nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus.

- Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.

A Taste  antippen.

- Die Kontrolllampen der Taste  und des Drehknebels  blinken.
- In der Anzeige blinkt  (d.h. eine Dauer von 10 Minuten ist voreingestellt).
- Wurde bereits eine Betriebsart gestartet, wird diese für die Dauer der Einstellzeit unterbrochen.

- Mit dem Drehknebel  die gewünschte Dauer einstellen.

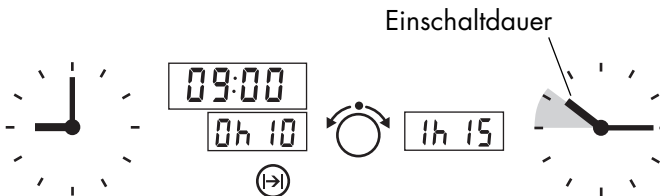
Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
Anzeige z.B.  für 9 Min. 50 Sek.
- über 10 Minuten in Minuten-Schritten
Anzeige z.B.  für 1 Std. und 12 Min.

Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.

- Nach Ablauf der Einstellzeit wird das Gerät eingeschaltet.
- Die Kontrolllampe der Taste  leuchtet, die Restzeit wird angezeigt.

Beispiel: Sie stellen um 9 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
Das Gerät schaltet um 10 Uhr 15 wieder aus.



Nach dem Ablauf der Einschaltdauer

- Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton
- Die Kontrolllampe der Taste  blinkt.
- In der Anzeige steht .
- Zum Ausschalten des Signaltons Taste  antippen oder Gerätetür öffnen.
 - Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.
- Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten Taste  antippen und mit dem Drehknebel  eine neue Dauer einstellen.
- Durch Antippen der Taste  werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Automatisches Ein- und Ausschalten

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit sein soll und Sie das Gerät nicht selbst zum richtigen Zeitpunkt ein- und wieder ausschalten wollen, da Sie anderweitig beschäftigt sind. Stellen Sie dazu die Dauer, die Ihr Gericht benötigt, und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so automatisch zeitverzögert ein und wieder aus.

Falls Sie das Bratenthermometer verwenden, müssen Sie eine geschätzte Dauer einstellen. Auch so schaltet das Gerät zeitverzögert ein und es schaltet aus, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass dies je nach geschätzter Dauer etwas früher oder später als zur eingestellten Ausschaltzeit geschehen kann.



Bitte bedenken Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im kalten Gerät stehen sollten.

Nehmen Sie das Fleisch bei Garende - auch wenn Sie das Bratenthermometer verwenden - möglichst bald heraus, da es durch das Nachgaren im heißen Gerät leicht austrocknen kann.

- Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.

A Taste  antippen und mit dem Drehknebel  die gewünschte Dauer einstellen.

- Das Gerät würde nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch ausschalten, wenn Sie keine weitere Einstellung mehr vornehmen.

- Taste  antippen.

- Jetzt wird in der Anzeige an Stelle der aktuellen Uhrzeit die Ausschaltzeit angezeigt.

A Mit dem Drehknebel  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann maximal 23 Std. 59 Min. später als die aktuelle Uhrzeit liegen.

- nach Ablauf der Einstellzeit wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Die Kontrolllampen der Taste  und der Taste  leuchten.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Das Gerät wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch wieder einschalten.

Einstellungen kontrollieren/ändern

Die eingestellten Werte können jederzeit kontrolliert oder geändert werden. Während der Phase «Startaufschub» kann nur die Ausschaltzeit verändert werden

- Taste  oder Taste  antippen.
 - Die eingestellte Dauer bzw. Restdauer oder die Ausschaltzeit wird blinkend angezeigt. Die Einstellung kann mit dem Drehknebel  verändert werden.

Zeitautomatik-Betrieb vorzeitig beenden/abbrechen

- Taste  antippen.

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

Die Frontteile nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls mit scheuernden Reinigungsmitteln, wie kratzende Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. auf den Chromstahl-Flächen reiben. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.

Garraumpflege



Temperaturfühler im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.



Speziell beim Garen von Fleisch kann der Garraum durch Spritzer verschmutzt werden. Diese sind deutlicher sichtbar als bei emaillierten Backräumen.

Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmem Gerät feucht auswischen. Nur einen weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen benutzen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.

Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart Dämpfen und einer Temperatur von 100 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



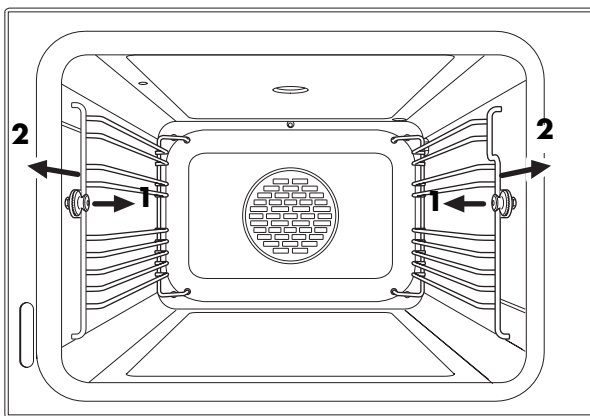
Der Garraum des Gerätes erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

... Pflege und Wartung

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen (wie nachfolgend beschrieben) entfernt werden.

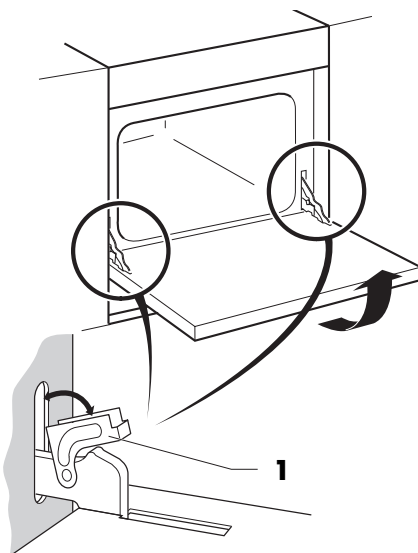
Einschubebenen herausnehmen

- Die Verschlüsse **1** vorn an den Einschubebenen durch Ziehen, von der Garraumwand weg, ausrasten.
- Einschubebene **2** nach vorne herausnehmen.
- Zum Einbau Einschubebene in die Löcher der Garraumrückwand einführen und Verschlüsse durch Drücken zur Garraumwand einrasten.



Gerätetür entfernen

- Gerätetür ganz öffnen.
- An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- Gerätetür schliessen, bis die Bügel **1** einhängen und die Gerätetür nach vorne herausgezogen werden kann.
- Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnungen einschieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten hochklappen.



Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Klartextanzeige wird «Boiler verkalkt. Bitte entkalken!» angezeigt.

Der Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte abhängig und wird nach spätestens 200 Betriebsstunden des Dampferzeugers angezeigt.

Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.

Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel



Die auf der Packung angegebenen Gebrauchshinweise müssen unbedingt eingehalten werden.

Zum Entkalken sollte ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Amidosulfon- oder Zitronensäure-Basis verwendet werden.

Entkalken durchführen



Ein Abbruch des Entkalkens nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht mehr möglich.

Das Entkalken kann bei geöffneter oder geschlossener Gerätetür durchgeführt werden.

- Bei ausgeschaltetem Gerät (nur die Uhrzeit und gegebenenfalls der Kurzzeitwecker dürfen laufen) Taste  antippen und mit dem Drehknebel  «Entkalken» wählen.
- Wahl mit Taste  bestätigen. In der Klartextanzeige wird «Entkalken starten» angezeigt.
- Taste  erneut antippen. In der Klartextanzeige steht jetzt «0,5l Entkalker einfüllen und ok drücken!».

... Pflege und Wartung

- Wasserbehälter entnehmen und mit genau 0,5 Liter Entkalkergemisch füllen. Das Entkalkergemisch muss zu gleichen Teilen (jeweils mindestens 0,25 Liter) aus einem handelsüblichen Entkalker und frischem, kaltem Wasser bestehen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
- Taste  antippen.
 - Die Entkalkungsphase wird gestartet.
 - In der Klartextanzeige wird «Entkalken läuft» angezeigt.

Nach Ablauf dieser Phase, die etwa 15 Minuten dauert, steht in der Klartextanzeige «Entkalker ausleeren 1,2l Wasser einfüllen».

- Wasserbehälter entnehmen, Entkalkergemisch ausleeren und Behälter mit 1,2 Liter kaltem Wasser füllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
 - Die Spülphase wird automatisch (auch bei geöffneter Gerätetür) gestartet.
 - In der Klartextanzeige steht «Entkalken 1. Spülen».

Nach Ablauf der ersten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren 1,2l Wasser einfüllen».

- Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 Liter kaltem Wasser füllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
 - Die Spülphase wird automatisch (auch bei geöffneter Gerätetür) gestartet.
 - In der Klartextanzeige steht «Entkalken 2. Spülen».

Nach Ablauf der zweiten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren Entkalken beendet».

- Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Wohnungs-/Hausinstallation ist defekt. • Die Sicherung löst mehrfach aus. • Unterbrechung in der Stromversorgung.	• Sicherung wechseln. • Verständigen Sie bitte unseren Kundendienst, (siehe Seite 62). • Stromversorgung überprüfen.

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (z.B. durch das Pumpen beim Dampferzeugen).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen keine Massnahmen in die Wege leiten.

... das Gerät unerwartet Reaktionen zeigt

Mögliche Ursache	Behebung
	• Vorgang mit Taste  abbrechen und erneut beginnen.

... Kleine Störungen selbst beheben

... in der Klartextanzeige «Bratenthermometer einstecken» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Es wurde versucht eine Kerntemperatur einzustellen, ohne dass das Bratenthermometer eingesteckt ist.	• Bratenthermometer einstecken (siehe Seite 28).

... nach Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Wasser wird abgepumpt» steht, jedoch längere Zeit kein Wasser abgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Das im Dampferzeuger befindliche Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 70 °C unterschreitet.	• Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gepumpt. Dadurch wird der Dampferzeuger abgekühlt. • Ist nicht mehr genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das selbstständige Abkühlen des Dampferzeugers abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Falls weitergearbeitet werden soll, ist dies problemlos möglich.

... nach Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Entkalken» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät sollte entkalkt werden.	• Gerät entkalken (siehe Seite 46).

... Kleine Störungen selbst beheben

... in der Klartextanzeige «F.. Service anrufen» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	- Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. - Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen. - Stromzufuhr erneut einschalten. - Anweisungen unter «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 9 ausführen. - Erscheint die Fehleranzeige erneut, liegt eine Betriebsstörung vor, die vom Reparaturservice behoben werden muss. - Fehlernummer (1 bis 9) der Störung notieren. - Stromzufuhr unterbrechen. - Die Störung mit Angabe der Fehlernummer dem Reparaturservice melden (siehe Seite 59).

... in der Klartextanzeige «U.. El. Anschlussfehler» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
Störung in der Stromzufuhr.	- Stromzufuhr unterbrechen. - Elektrische Installation durch einen Fachmann überprüfen lassen.

... in der Klartextanzeige «U2» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
Polleiter und Neutralleiter sind vertauscht	- Stecker in der Steckdose drehen oder - Neutralleiter und Polleiter in der Steckdose durch Fachmann tauschen lassen.

Tipps und Tricks

Tipps und Tricks zum Dämpfen

Beim Dämpfen mit 100 °C können Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen. So kann man z.B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereiten.

Getreide (z.B. Reis oder Hirse) und Hülsenfrüchte (z.B. Linsen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge (siehe Tabelle) in geeignetem Serviergeschirr (Porzellan-, Glasschale o.ä.) direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel [g]	ca. Flüssigkeitszugabe [ml] (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100	150 (Salzwasser, Boullion o.ä.)
Hirse	100	150–200
Griess	100	200–300
Linsen	100	200–300

Beim Dämpfen im gelochten Garbehälter verringert ein daruntergeschobenes Kuchenblech die Kondensatmenge am Garraumboden. Auch geringfügige, herabtropfende Gargutpartikel können mit dem Kuchenblech aufgefangen und so ganz einfach gereinigt werden.

Das Würzen von Gemüse mit Salz, Pfeffer oder Kräutern empfiehlt sich erst nach dem Dämpfen.

Tipps und Tricks zum Regenerieren

Die Speisen, die mit der Betriebsart «Regenerieren» erwärmt werden sollen, können direkt auf einen hitzebeständigen Teller (üblicherweise Porzellan, Glas o.ä.) portioniert und dann direkt erwärmt werden.

Beim Regenerieren bzw. Wiedererwärmen müssen die Speisen auf dem Teller nicht abgedeckt werden. Beim Regenerieren wird Dampf zugegeben, daher können die Speisen nicht austrocknen.

Mit der Betriebsart «Regenerieren» kann man auch Brot oder andere eher stärkehaltige Lebensmittel wie Reis oder Pasta problemlos auftauen. Fleisch oder ähnliches lässt sich ohne ein Angaren im Randbereich nicht auftauen.

Tipps und Tricks zum Profi-Backen

Brot, Brötchen oder anderes Hefengebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen. Meist sind 5 bis 10 Minuten ausreichend. Dieses kann anschliessend in das kalte Gerät geschoben und mit der Betriebsart «Profi-Backen» gebacken werden.

Kleingebäck aus Hefe- oder Blätterteig, welches «profi-gebacken» wird, braucht nicht mehr bestrichen (z.B. mit Ei, Rahm, etc.) zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne glänzende Kruste aus. So braucht zum Beispiel auch ein Zopf nicht mehr bestrichen zu werden.

Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase beim «Profi-Backen» nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von «kalter» Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann «überdämpft» werden. Es hat dann eher eine flache Form und ist nicht besonders hoch aufgegangen.

Um eine schöne knusprige Kruste beim «Profi-Backen» zu erhalten gilt die Grundregel, je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. So ist die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Tipps und Tricks zu Heissluft + Beschwaden

Bei der Zubereitung von spritzenden Lebensmitteln wie Fleisch, Gefügel o.ä. sollten die Einstellung der Garraumtemperatur 180 °C nicht überschreiten. Bei höheren Temperaturen spritzt vermehrt Fett an die Garraumwände und bildet dort deutlich sichtbare, dunkle Flecken, die nicht mehr zu entfernen sind.

Tipps und Tricks zur Heissluft

Backzeiten können durch höhere Garraumtemperaturen nur bedingt verkürzt werden. Das Backgut ist dann zwar aussen gar, aber innen noch roh oder teigig. Stellen Sie in diesem Fall die Backtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Gardauer.

Beim Backen mit Heissluft überprüfen Sie, ob die verwendete Einschubebene mit den Empfehlungen in der Tabelle übereinstimmt. Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Geräterückwand. Allgemein gilt, dass bei niedrigerer Temperatur eine gleichmässige Bräunung erreicht werden kann.

Das Gebäck sieht von aussen gut aus. In der Mitte ist es aber noch roh oder teigig

Backzeiten können Sie durch höhere Garraumtemperaturen nur bedingt verkürzen, dann ist das Backgut aussen zwar gar, aber innen noch roh und teigig. Stellen Sie daher die Backtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Gardauer.

Der Kuchen fällt zusammen

Vergleichen Sie Ihre Rezeptangaben mit denen der Back- und Gartabelle. Stellen Sie die Garraumtemperatur 10 C° niedriger ein und wählen Sie eventuell eine längere Backzeit. Backen Sie den fertig gerührten Teig direkt nach der Fertigstellung. Beachten Sie die Rührzeiten im Rezept, schlagen Sie beispielsweise bei Biskuit die Eigelbmasse und das Eiweiß etwas länger. Überprüfen Sie das Rezept, z.B. kann eine Überdosierung von Backpulver problematisch sein.

Beim Herausnehmen des Kuchens darauf achten, dass im Raum keine „Zugluft“ herrscht. Fenster schliessen.

Das Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf

Ein gewisser Bräunungsunterschied ist bei jedem Backofen normal. Allgemein gilt, dass bei niedriger Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung erreicht werden kann. Stellen Sie also gegebenenfalls die Backtemperatur etwas niedriger ein. Beim Backen mit Heissluft überprüfen Sie, ob die verwendete Einschubleiste Empfehlungen in der Tabelle übereinstimmt. Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.

Sie haben auf mehreren Auflagen gebacken. Auf einem Blech ist das Gebäck heller als auf den anderen

Das Gebäck auf gleichzeitig eingeschobenen Blechen wird nicht immer gleichzeitig fertig. Lassen Sie das Blech mit hellerem Gebäck gegebenenfalls noch etwas nachbacken.

Technische Daten

	Gerätemasse	Garraummasse	Nischenmaße
Höhe:	37,8 cm	25,0 cm	38,0 cm
Breite:	59,6 cm	35,9cm	58,0 cm mind.
Tiefe:	56,7 cm	39,0 cm	55,0 cm mind.
Gewicht:	35 kg		

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung:	230 V ~50 Hz oder 400 V 2N ~50 Hz
Leistung:	Anschlusswert 3,5 kW
Elektrische Spannung:	16 A (230 V) oder 10 A (400 V)

Heizleistung

Heissluftheizung:	2,2 kW
Dampferzeuger:	1,4 kW
Bodenheizung:	0,14 kW

Sicherheitskonzept

Solange die Stromversorgung gewährleistet ist, wird das Gerät dauernd von der elektronischen Steuerung überwacht. Auftretende Störungen werden in der Klar-textanzeige angezeigt.

Zur Entsorgung

- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.
Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

7

Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Küppersbusch hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.

Füllen Sie das untenstehende Adreßfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Zentrales Ersatzteillager
Postfach 10 01 32
D-45801 Gelsenkirchen

KOCHBUCH Kombidampfgerar

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw.
die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ihre Anschrift:



Montagehinweise für Fachpersonal

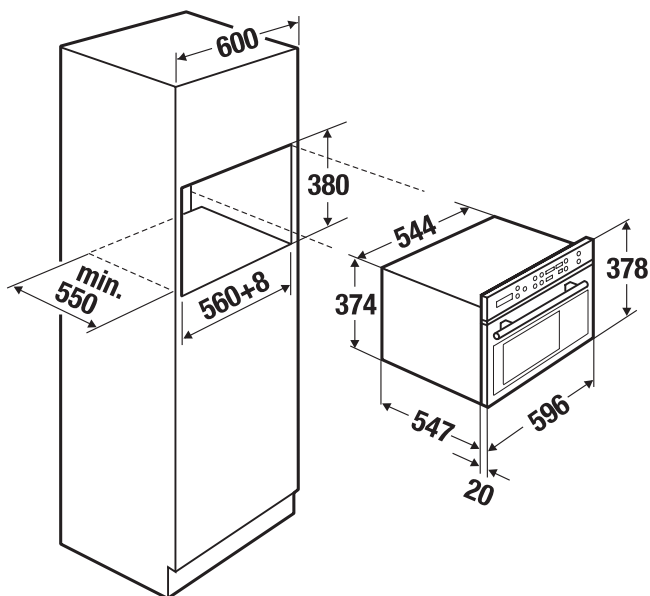
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Glühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose, Tauschen von Polleiter und Neutraleiter oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Der Einbauschrank für den Kombidampfgarer muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagrecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Elektrik

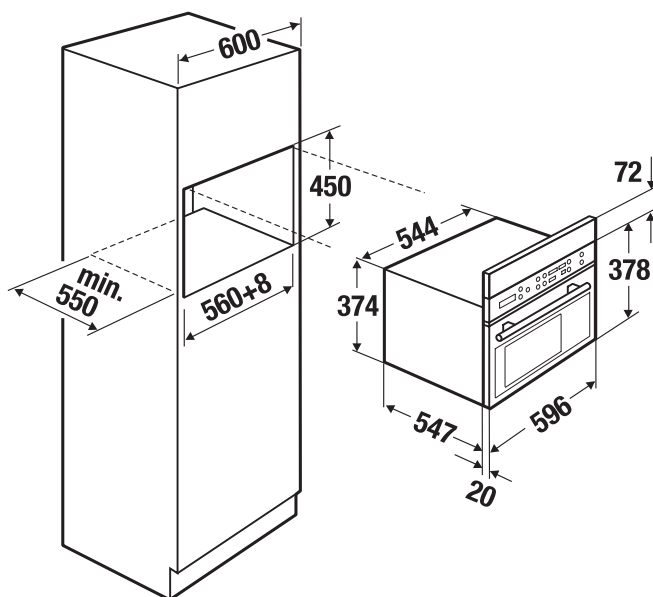
Anschluß	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW
Anschlußwerte	230 - 240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A

Einbaumaße

für eine passende Nische:



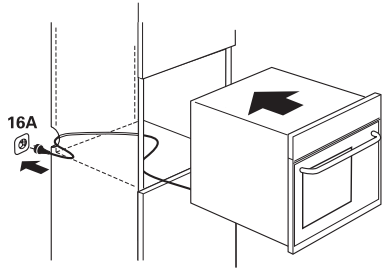
für eine Standardnische (mit Ausgleichsblende ZUB 736):



Einbau in Küchenmöbel

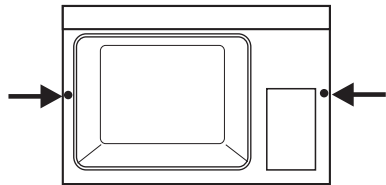
Gerät einbauen:

- Stecker in die Steckdose einstecken.
Erscheint nun in der Anzeige "U2", muß der Stecker gedreht werden. Ist dies nicht möglich, muß durch einen Fachmann in der Steckdose Neutralleiter und Polleiter getauscht werden.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!



Gerät befestigen:

- Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben - schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen
Telefon: 01 80 - 5 25 65 65
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Samstag von 9⁰⁰ Uhr bis 13⁰⁰ Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 131230 Wien
Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst

Sie erreichen uns:

56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14 66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13
Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90 Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50
Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73 Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22
55543 Bad Kreuznach, Industriestraße
Zentrale Tel.: (06 71) 79 40
Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Gültig ab Oktober 1998 für die Bundesrepublik Deutschland.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KÜPPERSBUSCH-Geräte leisten wir zusätzlich zu den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

1. Die Werksgarantie beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Bei gewerblicher Nutzung von KÜPPERSBUSCH-Geräten in Gemeinschaftsanlagen ist eine Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Die verlängerte Garantiezeit gilt nicht, wenn die Typen- oder Serien-Nr. des Produkts geändert, gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht worden ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen Anschlusses, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KÜPPERSBUSCH-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des KÜPPERSBUSCH-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkungen von Wasser und Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden), sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das KÜPPERSBUSCH-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß eine uneingeschränkte Handhabung durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienstpersonals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Werksgarantie anfallen, nicht berechnet. Danach werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt.
7. Nicht umfaßt sind von der Werksgarantie Ansprüche, die über die kostenlose Fehlerbeseitigung hinausgehen, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, Wandlung und Minderung oder Folgeschäden.

Wenn Sie unseren Kundendienst benötigen, nennen Sie den Gerätetyp und die Art des Defektes. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte sofort an die nächste für Sie zuständige Kundendienststelle.

KÜPPERSBUSCH Hausgeräte AG, Gelsenkirchen